	Fecha: 10/02/2011
5.7 FICHA TÉCNICA CALLOS	Revisión: 00
	Nº de páginas: 3

DATOS DEL FABRICANTE

- **RAZON SOCIAL:** SALAMI SA
- **DIRECCIÓN**: Mercasantander, s/n Peñacastillo. 39011 SANTANDER
- **PAIS:** España
- **TELÉFONO**: 942 321576
- **FAX**: 942 354455
- **CORREO ELESTRÓNICO:** Info@salami-sa.com
- **Nº RGSA (FECHA):** 10.09822/S (19/01/2007)

CARACTERÍSTICAS Y PARAMEROS IMPORTANTES DEL PRODUCTO

- **DENOMINACIÓN COMERCIAL:** Callos preparados
- **FORMATOS:** Este producto es fabricado en 4 formatos:

1. **Formato 500 gramos:** El peso aproximado de cada tarrina es de 520 gramos y las dimensiones de la misma son 195 x 95 x 90 milímetros.
2. **Formato 300 gramos con blister:** El peso aproximado de cada tarrina es de 325 gramos y las dimensiones de la misma son 200 x 100 x 28 milímetros.
3. **Formato hostelería:** El peso aproximado de cada bloque es de 2600 gramos y las dimensiones del mismo son 330 x 130 x 100 milímetros.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

- **INGREDIENTES:**
  - Callos de ternera
  - Agua
  - Pimentón
  - Aceite de oliva
  - Sal
  - Especias
  - Chorizo

LOTE/CADUCIDAD

- **IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:** Secuencia de 6 dígitos tipo XXYYZZ.
- XX: Dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto
- YY: Semana en que se ha fabricado el producto
- ZZ: Número de lotes de producto que se han fabricado en esa semana.

- **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO**:

1. **Formato 500 gramos:** 120 días
2. **Formato 300 gramos con blister:** 150 días
3. **Formato hostelería:** 60 días

SISTEMA DE ENVASADO

- **TIPO DE ENVASADO:** Envasado en termoformadora .

- **COMPOSICIÓN DEL PLASTICO Y ESPESOR:**

1. **Formato 500 gramos (envase válido para microondas):**
   - Film base transparente PP/EVOH/PP
   - Film tapa BOPA/PE
   Espesor base 800 micras/espesor tapa 115 micras.
2. **Formato 300 gramos con y sin blister (envase válido para microondas):**
   - Film base transparente EPP/EVOH/PP
   - Film tapa BOPA/PE
   Espesor base 720 micras/espesor tapa 115 micras.
3. **Formato industrial:**
   - Film base transparente OPA/PE
   - Film tapa OPA/PE
   Espesor base 200 micras/espesor tapa 100 micras.

MODO DE CONSERVACIÓN/DISTRIBUCIÓN

- **TIPO DE CONSERVACIÓN/DISTRIBUCIÓN:** Sistema de refrigeración
- **TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN/DISTRIBUCIÓN:** Entre 0 y 5 ºC.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y **productos derivados**	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	NO
4. Pescado y productos a base de pescado	NO
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO
6. Soja y productos a base de soja	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castañas de Pará, pistachos, macadamias y nueces de Australia) **y productos derivados.**	NO
9. Apio y productos derivados.	NO
10. Mostaza y productos derivados	NO
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2.	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

- **NORMATIVAS:- RD 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Norma de referencia) R(CE) 2073/2005 Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria**

- Salmonella: n=5, c=0 Ausencia/25 gramos
- *L. monocytogenes:* n=5, c=0 Ausencia/25 gramos
- Aerobios mesófilos: n=5, c=2, $m=10^4$, $M=10^5$
- Enterobacteriaceas: n=5, c=2, m=10, $M=10^2$
- *E. coli*: < 1x10 ufc/gr
- *S. aureus*: n=5, c=2, m=10, $M=10^2$

- C.perfringens: < 1x10 ufc/gr

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

- **COLOR:** Rojo anaranjado
- **OLOR:** Característico de los callos.
- **SABOR:** Característico de los callos, picante pero no en exceso y con cierto sabor a especias.
- **TEXTURA:** Firme y un poco gelatinosa pero sin llegar a ser pastosa.

INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO

- Denominación de venta (art 6. RD 1334/99)
- Fecha de caducidad (art 11. RD.1334/99)
- Nombre y domicilio del fabricante (art.5 RD 1334/99)
- Instrucciones especiales de conservación, (art.5 RD 1334/99)
- Punto Verde, en productos envasados acogidos a ECOEMBES (Ley 11/97 de Envases y residuos de envases)
- Código de barras.
- Marca Sanitaria
- Peso Neto (art.10 RD. 1334/99)
- Lista de ingredientes (art 7, RD. 1334/99).
- Lote (art 12, RD 1334/99)
- Modo de empleo (art. 5 RD 1334/99)